

EL CASO DE LA MURTILLA CHILENA: UNA PELIGROSA CONTROVERSIA LATENTE CON AUSTRALIA

-Ampliado y actualizado el 10 de junio de 2006-

UN PEQUEÑO FRUTO AUTÓCTONO DE CHILE Y DE INMENSO VALOR COMERCIAL, GASTRONÓMICO, FARMACÉUTICO Y COSMÉTICO FUE INTRODUCIDO ARTIFICIALMENTE EN AUSTRALIA A FINES DE LOS AÑOS OCHENTA. ALLÁ FUE DECLARADO ILEGÍTIMAMENTE COMO ESPECIE NATIVA, SITUACIÓN ANTE LA CUAL CHILE DEBERÍA COMENZAR A PAGAR DERECHOS DE EXPLOTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE UN PRODUCTO, A PESAR DE SER ORIGINARIO DE SU PROPIO SUELO. LA ACTITUD PUSILÁNIME DEL GOBIERNO AUSTRALIANO FRENTE A LAS PRETENSIONES DEL PARTICULAR QUE BUSCA PATENTAR EL PRODUCTO HACEN SOSPECHAR INEVITABLEMENTE DE UNA COMPLICIDAD CON SUS INTENCIONES

****

La murta o murtilla: un regalo de la Creación para Chile 

La murta o murtilla es una planta tipo arbusto muy común en el Sur de Chile y nativa de este país. Crece en bosques litorales y montañas costeras de la VII a la X regiones, alcanzando hasta dos metros de altura. Puede estar presente incluso en terrenos de poca fertilidad, lo que ha facilitado su cultivo en tiempos posteriores y su adaptabilidad. De las cerca de 30 especies murtáceas existentes en Chile (y 2.750 en el resto del mundo) endémicas de su territorio, 3 corresponden al género *Ugni*, hallándose una de ellas exclusivamente en el archipiélago de Juan Fernández.

Aunque todo indica que la planta es originaria del Chile, información que nos ha proporcionado gentilmente y de modo directo el investigador botánico brasileño Jan Anda R. Peters von Bode, indicaría que también existirían algunos ejemplares en regiones de Argentina y de Bolivia, sea por defecamientos de aves, traslación natural de semillas u otro tipo de factores ambientales. Veremos también que en parte pudo haber sido dispersada por mano, dado su uso como recurso medicinal desde muy antiguo entre algunas comunidades indígenas.

La más conocida de las murtillas es la *Ugni molinae Turcz* de los científicos, así llamada por las observaciones del Abate Juan Ignacio Molina que la dieron a conocer por el resto del mundo en el siglo XVIII, y que en el extranjero se identifica hoy frecuentemente con el nombre de *"chilean guava"*. En la primera parte de su "Compendio de la Historia Geográfica, Natural y Civil del Reino de Chile", publicada en 1782, Molina escribe :

> *"El Reino de Chile produce siete especies del género del mirto; y aunque todas son apreciables por su belleza y fragancia, sin embargo la más útil es la que los indios llaman Ugni, y los españoles Murtilla..."*

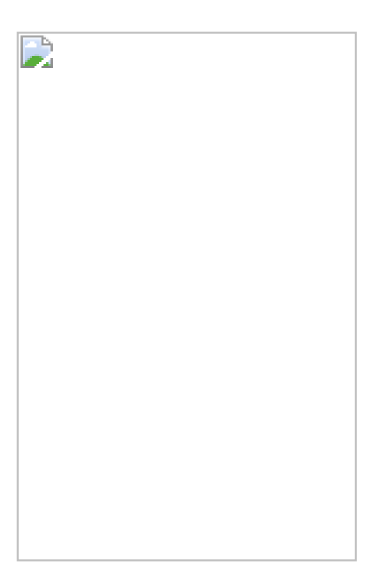
Su frutita roja de 5 a 15 milímetros de diámetro, con un sabor que recuerda más o menos al membrillo dulce -aunque mucho más aromático y sabroso-, es utilizada en repostería y la fabricación de mermeladas, jugos y chocolates, siendo uno de los postres más apetecidos de los restaurantes sureños, donde se la sirve cocida y en su propio jugo. En cautiverio, algunos productores han conseguido plantas más prolíficas y de frutos más grandes que en estado silvestre. Aún se la usa también para la producción de exquisitos licores artesanales, como el *"murtao"*. El Ábate Molina comentaba al respecto que también existe en la Colonia un tipo de vino hecho de murta:

> *"...los naturales hacen con las bayas de este arbusto un vino agradable y estomacal, que excita el apetito, y que los forasteros prefieren al moscatel más delicado. Este licor tarda mucho en fermentar, pero luego que se sienta, queda claro, brillante y con una fragancia sumamente suave".*

Claudio Gay, por su parte, había observado cómo los indígenas las usaban para preparar chicha, según confiesa hacia 1844 en su "Atlas Historia Física y Política de Chile":

> "*Los promaucaes y los araucanos*, *preparaban la chicha más frecuentemente con los frutos de ciertos árboles o arbustos, tales como el huingun, molle, maqui, diferentes especies de mirto y sobre todo con el mirto uñi o murtilla".*

Veremos como esta tremenda cantidad de utilidades de la murtilla no sólo se ha mantenido hasta nuestros días, sino que se ha multiplicado.



El valor comercial y científico de la murtilla chilena 

Las hojas de la planta de murtilla, muy ricas en polifenoles y terpenos, se emplean en cosmetología desde tiempo ya, siendo solicitada incluso por la Reina Victoria de Inglaterra, quien la conoció gracias al famoso naturalista inglés Charles Darwin, luego de su memorable paso por el territorio chileno durante la expedición del Capitán Fitz Roy, hcia 1830. Tendrían que pasar dos siglos, sin embargo, para que estas propiedades quedaran demostradas ante la tentación de los mercados internacionales para el producto.

Respecto de lo anterior, se le han comprobado a la murtilla singulares propiedades cicatrizantes y suavizantes de la piel, beneficios que los mapuches parecían conocer desde tiempos precolombinos, dándole al producto, además, una importante connotación cultural dentro de la historia de Chile que ha sido "redescubierta" a partir de la popularización comercial experimentada por el virtuoso producto, que nunca dejó de ser empleado entre indígenas y habitantes de zonas rurales.

Desde el lado estrictamente científico, se han desarrollado interesantes estudios dirigidos el Instituto de Investigación Agropecuaria, INIA, y el Departamento de Agronomía de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales de la Universidad de Concepción, con recursos del Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico (Fondecyt). Estos han demostrado fuera de dudas tales capacidades regenerativas y suavizantes de la piel que se le atribuían desde antaño la murtilla. También se le han reconocido propiedades desinflamatorias, antioxidantes y fotoestrogénicas. Por esta razón, se la emplea en la producción de un tipo de gel orgánico y tonificador de alta cotización en el mercado cosmético, en otro de sus innumerables derivados.

Como si fuera poco con el valor que la planta tiene para este sector de la cosmetología y que le ha valido el apodo de "oro verde", a la murtilla también se le atribuyen propiedades de orden farmacéutico y medicinal, lo que tentó a los mercados del Japón que la están importando de modo abundante desde hace algunos años. La empresa Terra Química y Naval Ltda. de Puerto Montt incluso ha desarrollado líneas de producción de cremas a base del aceite de la murtilla, que podrían contrarrestar algunos daños en la piel provocados por el herpes, las estrías de embarazo, la soriasis, la celulitis y hasta el virus VIH. Otra popular versión de este producto es conocida comercialmente como "Vitamurtilla" (ver website levinia.com).

En la actualidad, además del uso de su fruta rica en vitamina C en el consumo directo e incluso en artes culinarias (no sólo como postre, sino también en platillos salados), se la emplea para la elaboración de helados, jaleas, jarabes, bombones y caramelos, sumamente apetecidos por el turismo internacional que visita las regiones de la Araucanía, Los Ríos y Los Lagos. Existen exquisitas mermeladas artesanales de murtilla y también es posible encontrar el producto en conserva y dulce, con algunas recetas locales. La industrialización del producto parece estar liderada por la planta Bayas del Sur, de Purranque (ver website bayasdelsur.cl), cuyo principal producto es un jugo concentrado de murtilla.

Productores del Sur de Chile, especialmente en Chiloé, han reactivado la elaboración de licores a base de murtillas silvestres, a los que se le han detectado, además, propiedades digestivas y antioxidantes. Se elaboran por infusiones sobre la base de alcohol potable graduado después hasta los 30º. El gusto de este producto ha sido definido como "aterciopelado" y se recomienda beberlo frío, alcanzado buen precio en el mercado, bajo la denominación comercial "Myrthus" (ver website myrthus.com).

Más información sobre el valor de la murtilla en: www.murtillachile.cl

La introducción artificial de la murtilla en Australia y la controversia

Como era muy factible que sucediera, entonces, la murtilla fue objeto del tipo de acto internacionalmente catalogado como "pirateo genético", siempre motivado por razones comerciales y lucrativas.

Hacia el año 1989, un astuto Chef australiano llamado Bernard Jenni, tras conocer el producto en la Región de Los Lagos, logró sacar de contrabando algunas plantas y produjo en su patria un almácigo de 200 ejemplares que, hacia el año 2002, ya estaban multiplicados en todo un huerto. El experimento no pudo ser más exitoso para este visionario contrabandista: Con la producción de estas frutas presentó después en el mercado de Australia un fino helado de murta, definido por los críticos gastronómicos locales como *"el helado más fino jamás probado"*.

El restaurante de Jenni en Tasmania ha alcanzado gran popularidad gracias al nuevo producto y se ha convertido por ello en un atractivo turístico para el visitante de la famosa isla del extinto tilacino o lobo marsupial, llevándole a fundar una compañía propia para la producción y comercio de la fruta: la *Tas Myrtus Berries Pty. Ltd.* La prensa local le ha dado cobertura a su negocio y la celebrado su éxito.

Para evadir las cuestiones legales con Chile, sin embargo, el Estado de Australia parece haberse puesto del lado del comerciante y aceptó la denominación de *"Tassie Berry"* y *"Tazziberry"* ("Baya de Tasmania") registrándola como denominación del producto, fingiendo así un supuesto origen australiano y permitiendo los tratamientos genéticos que se realizaron sobre la murtilla para simular su fundar su pretendida naturaleza nativa (ver website oficial del producto y del chef Jenni, tazziberry.com). Aunque es justo admitir que Jenni reconoce públicamente el origen chileno de la murtilla y su denominación *Chilean Guava*, parece ser la llamada *Tazziberry Growers Association* ya estaría agrupando a más de un productor australiano, aparte del chef.

Aunque, como hemos dicho, se han hecho aparentes registros de la presencia de la murtilla en países vecinos, donde pudo haber resultado introducida por razones naturales o por sus usos medicinales en la colonia y sino antes, la situación de Australia resulta particularmente peligrosa por su posible compromiso sobre

las materias legales de producción y explotación del recurso. Las consecuencias de esto pueden ser insospechadas para Chile. Tal como denunciaron oportunamente algunos parlamentarios, como los Diputados Alejandro Navarro (PS) y Carlos Olivares (DC) durante el año 2003, al tener un derecho de producción de la murtilla Australia, los productores chilenos se verían enfrentados al eventual peligro de tener que pagar un millonario "royalty" al fisco australiano, ¡por explotar un producto propio y nativo del territorio chileno!

Estas advertencias fueron confirmadas por el Departamento de Patrimonio Silvestre de la Corporación Nacional Forestal, CONAF. Y recordemos que Chile, además, ya paga derechos de comercialización por el *bromo gala*, una planta forrajera que fue introducida en Nueva Zelandia, país que la inscribió como propia a pesar de su origen chileno.

Vale advertir que el Gobierno de Australia jamás se pronunció oficialmente sobre estos hechos, limitándose a informar que sólo estudiaría el caso. Tal vez se deba a la notoria debilidad con que actuó la entonces Canciller chilena Soledad Alvear, a pesar de haber sido emplazada directamente por el Diputado Olivares a tomar por las astas este peligroso asunto comercial.

El asunto de los derechos sobre especies endémicas 

Que los países grandes siempre han tenido escaso o nulo interés en respetar el patrimonio de los países chicos, es algo sabido de sobra. Baste recordar cómo algunos conquistadores prácticamente vaciaron los campos americanos cultivados por indígenas, llevándose productos nativos que hoy figuran en Europa con sendas restricciones de uso o patentes de exclusividad. Se recordará, además, que en 1912 el viajero inglés Henry A. Wickman sacó de contrabando varias semillas del árbol del caucho desde la selva del Acre, llevándolas a Londres y desde allí al Oriente Asiático, donde las reprodujo con éxito frustrando la industria cauchera de Brasil y Bolivia, países que incluso había llegado a las manos por la posesión de estos valiosos territorios amazónicos.

Como la Convención sobre Biodiversidad de Río de Janeiro reconoció en 1992 el derecho de los pueblos sobre la administración de sus recursos genéticos y a recibir una adecuada compensación cuando son utilizados con beneficio económico por otros países, el potencial comercial de productos como la murtilla resultaría incalculable para Chile si consideramos los múltiples y variados usos, descritos más arriba.

A pesar de todo esto, el Estado de Chile jamás se preocupó de implementar un buen sistema de protección de éste y de otros productos nativos, encomendando la fiscalización aduanera al Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, que por su naturaleza está más concentrado en impedir la entrada de productos extraños que en la salida de los productos autóctonos. De hecho, no es ni el primer ni el último producto nativo que ha caído víctima del "pirateo genético". Tampoco se legisló respecto a la protección del patrimonio genético de la murtilla, situación que se repite en una

serie de otros productos nativos de Chile que están siendo comerciados libremente en el extranjero.

Parte esencial del problema se debe a que la legislación internacional no permite establecer patentes sobre las especies animales o vegetales, por endémicas y propias que sean de un país. Lo que sí se puede patentar es la obtención de variedades o razas nuevas a partir de estas especies, a través de un registro que permita ejercer un derecho de patente o producción sometido, a su vez, a las condiciones específicas de la legislación de cada país y a los demás convenios internacionales que se hayan suscritos.

Un ejemplo de ello es el Convenio de la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV), celebrado en Francia en 1961 y revisado en 1972, 1978 y 1991, con objeto de proteger los derecho de propiedad intelectual sobre obtenciones vegetales. En el Convenio de París del 2 de diciembre de 1961, dice en su artículo 5º:

> *"Se concederá el derecho de obtentor cuando la variedad sea:*
> *i) nueva,*
> *ii) distinta,*
> *iii) homogénea y*
> *iv) estable*

El caso de la murtilla es, en cambio, el de una especie y no el de una variedad *"nueva y distinta"*. Y el artículo 6º agrega:

> *"La variedad será considerada nueva si, en la fecha de presentación de la solicitud de derecho de obtentor, el material de reproducción o de multiplicación vegetativa o un producto de cosecha de la variedad no ha sido vendido o entregado a terceros de otra manera, por el obtentor o con su consentimiento, a los fines de la explotación de la variedad".*

Y sobre la distinción, dice el artículo 7º:

> *"Se considerará distinta la variedad si se distingue claramente de cualquier otra variedad cuya existencia, en la fecha de presentación de la solicitud, sea notoriamente conocida. En particular, el depósito, en cualquier país, de una solicitud de concesión de un derecho de obtentor para otra variedad o de inscripción de otra variedad en un registro oficial de variedades, se reputará que hace a esta otra variedad notoriamente conocida a partir de la fecha de la solicitud, si ésta conduce a la concesión del derecho de obtentor o a la inscripción de esa otra variedad en el registro oficial de variedades, según el caso".*

Como se observa, entonces, parece altamente improbable que Chile pudiese revertir la situación de la murtilla introducida en Tasmania. Ello no perturba, sin embargo, la necesidad de establecer los mecanismos necesarios para defender las especies nativas de cualquier caso de "piratería genética" ya ocurrida o potencialmente factible de suceder.